

Rolat sa džemom i cokoladom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašike šećera
- 4 kašike brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 2 kašike ulja
- 1 kašik kakaoa

Za fil:

- 4 kašike džema (ja sam stavila od šljiva)
- 100 g istopljene čokolade
- (ili 2 kašike eurokrema)

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, pa dodati brašno, pecivo i ulje. Masu podeliti na pola, pa u jedan deo dodati kakao. Sipati u plehu dijagonalno prvo belu masu, pa crnu.

Peci na 200 C, oko 15 minuta.

Istopiti čokoladu, pa joj dodati džem i sve izmešati. Filovati rolat.

Odmah uviti u rolat.

Dekorirati po želji.

Savet

Ako imate iznenadne goste ovaj rolat je prava stvar napravite ga za tren.